



MARCH 2010



گھر کی پکی



گھر میں بیکری



ماہنامہ کرن
۳۷، اردو بازار، کراچی۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

گھر میں بیکری

کھن 4اونس
چاکلیٹ ہشو آئسنگ حسب ضرورت
ہیکنگ پاؤڈر 1/2 کپ
کیسٹر شوگر 1 کپ
انڈے 10 عدد (صرف زردی)
ترکیب :

میدہ میں ہیکنگ پاؤڈر ملا لیں۔ اب اس میں کھن ڈال کر اچھی طرح مکس کریں پھر اس میں کیسٹر شوگر اور انڈوں کی پیمائش ہوئی زردیاں ملا کر میدہ کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ پھر میدہ گوندھ لیں میدہ کو تیل کر اس کے ٹکڑے کر لیں اور انہیں ہیکنگ سائچوں میں رکھ کر 25 سے 30 منٹ تک اوون میں بیک کریں۔



جب بسکٹ تیار ہو جائیں تو نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں جب بسکٹ ٹھنڈے ہو جائیں تو ان کو درمیان میں سے کاٹ کر چاکلیٹ ہشو آئسنگ بھر دیں۔

چاکلیٹ کوکیز

اشیاء :
میدہ 1 کپ
کھن 1 کپ
آومی پیال

پارل سے انڈے گاڑیں اور ہیکنگ ٹے میں رکھ کر 150 گرم بیک کر لیں۔



بسکٹ

اشیاء :
میدہ 8اونس
کھن 4اونس
دودھ حسب ضرورت
انڈے 1 عدد
وٹیلہ ایسنس چند قطرے
نمک چٹلی بھر
ترکیب :

میدے میں کھن، چٹلی اور نمک ملا کر اچھی طرح مکس کریں، پھر اس میں انڈے ڈال کر خوب پیمائیں۔ اب میدہ میں دودھ ملا کر پیمائیں اور ساتھ ہی ایسنس بھی ڈال دیں اس آمیزہ کو تیل کر بسکٹ کاٹ لیں اب کھی گلی ہیکنگ ڈش میں بسکٹ رکھیں اور پندرہ منٹ کے لیے اسے اوون میں بیک کریں۔

چاکلیٹ ہشو بسکٹ

اشیاء :
میدہ 8اونس

گھر میں بیکری

نان خطائی

اشیاء :
چٹلی
چینی
الائیچی پاؤڈر
بیس (جھا ہوا)
سوئی
میدہ
نمک
ہیکنگ پاؤڈر
کھانے کا سوڈا
ایک کپ
ایک کپ
آوا چائے کا چمچ
2 کھانے کے چمچ
2 کھانے کے چمچ
2 کپ
ایک چمچ
2 کھانے کے چمچ
1/4 کھانے کا چمچ



وٹیلہ ایسنس
سوکھا دودھ
بادام (کٹے ہوئے)
پستہ (کٹے ہوئے)
انڈے
ایک عدد
1 کھانے کا چمچ
2 کھانے کے چمچ
ایک کھانے کا چمچ
ایک کھانے کا چمچ
ایک عدد

ترکیب :
میدے کو چھان لیں اور بادام، پستہ اور میدہ کے علاوہ تمام اشیاء کو اچھی طرح پیمائیں پھر آہستہ آہستہ میدہ ملائیں اور نرم سا آٹے کی طرح گوندھ لیں۔ چھوٹے چھوٹے پیسے سے بڑے بتائیں اور اس



ایک بسکٹ

ضروری اشیاء :
چٹلی
چینی
یونیٹ (جھا ہوا)
یونیٹ
میدہ
کیسٹر کارس
انڈے
لیمن ایسنس
اورنج کلر
ہیکنگ پاؤڈر
ترکیب :
100 گرام
50 گرام
50 گرام
150 گرام
2 کھانے کے چمچ
1 عدد
1/2 کھانے کا چمچ
چٹلی
1 کھانے کا چمچ

میدہ میں ہیکنگ پاؤڈر ڈال کر چھان لیں سٹی اور چٹلی کو پیمائیں اور پھر اس میں یونیٹ ڈال کر اچھی طرح پیمائیں۔ اس کے بعد کیسٹر کارس، انڈے، اورنج کلر ڈال کر پیمائیں۔ میدہ کو آہستہ آہستہ ڈال کر اچھے سے مکس کریں اور اس مرکب کو تھیلی میں ڈال کر ایک سائڈ سے دوسرا رخ کر کے ہیکنگ ٹے میں چھوٹے چھوٹے بسکٹ بنائیں اور 150 سے 160 سے گرم اوون میں بیک کریں۔ تیار ہونے پر نکال لیں۔

گھر میں بیکری

کھن، چینی اور ویلا ملا کر یک جان کر لیں۔ اب اس میں اینڈے پھینٹ کر ڈال دیں خشک اجزا کو تھوڑے تھوڑے دودھ کے ساتھ اس آمیزہ میں شامل کرتی جائیں۔ اب اس آٹے کو تیل میں اور بسکٹ کٹر سے گول کٹ کر درمیان میں فلنگ ڈال کر اوپر سے ایک اور بسکٹ سے ڈھانپ دیں اور اوپر ذرا اسی اینڈے کی سفیدی مل دیں اب گرم کیے ہوئے آون میں 15 منٹ تک پکائیں۔



فلنگ کے لیے اجزا :

میدہ 6 چمچے
پانی 1/2 کپ
نمک 1 چمچ
چینی 1/2 کپ
سوجھی خویاں 1/2 کپ

ترکیب :

پانی میں تمام اشیاء حل کر کے دھیمی آگ پر پکائیں۔ یہاں تک کہ تمام چیزیں یک جان ہو کر جام مارا ملید کی شکل اختیار کر جائیں۔ جب جام مارا ملید ہو جائے تو اسٹ میں بھریں۔



میدہ میں زیرہ اور نمک ملا کر خوب کس کریں یہاں تک کہ یکجان ہو جائے اب اس میں تھوڑا سا تیل ڈال کر گوندھیں اس میں پہلے بکینگ ٹرے میں ہلکا ہلکا مل کر لیں اب گوندھے ہوئے آمیزہ سے بسکٹ کی طرح گول گول کٹ کر بکینگ ٹرے میں رکھ کر آون میں رکھ دیں اور اسے 20 سے 25 منٹ تک بیک کریں۔

جب بسکٹ تیار ہو جائیں تو آون سے نکال لیں لہجے خستہ زیرہ پلس بسکٹ تیار ہیں۔

فلنگ والے بسکٹ

اشیاء :
میدہ ساڑھے تین پیالی
اینڈے دو عدد
دودھ آدھی پیالی
بکینگ پاؤڈر تین چائے کے چمچ
کھن ایک پیالی
چینی ایک پیالی
نمک آدھا چائے کا چمچ
ویلا الہسنس آدھا چائے کا چمچ

ترکیب :

گھر میں بیکری

پاؤڈر شوکر ایک کپ
دودھ ایک کھانے کا چمچ
فوفلز مختلف حسب ضرورت
نرم شدہ کھن ایک کھانے کا چمچ

ترکیب :

شوگر میں کھن اور دودھ ملا کر پیسٹ بنالیں۔ دو تین چھوٹی پیالیوں میں تقسیم کر کے مختلف فوفلز ملا لیں۔



شوکر 1/4 پیالی
بکینگ پاؤڈر ایک پیالی
نمک آدھا پیالی
اینڈے ایک عدد
چینی آدھی پیالی
بادام آدھا پیالی (کٹے ہوئے)
چاکلیٹ 175 گرام

کر مہانی چند قطرے
ویلا الہسنس 1 ٹیبل سپون

ترکیب :

تمام خشک اجزا یکجا کر لیں پھر چینی، شوگر اور کھن اچھی طرح کس کر کے یک جان کر لیں اینڈے اور ویلا الہسنس ملا لیں۔ اب ان میں خشک اجزا اور کر مہانی ڈالیں۔ پھر بادام اور چاکلیٹ ملا کر تھپتھپ سے ٹرے میں ڈالیں اور آون میں پکائیں۔

ڈونی لینڈ بسکٹ

اشیاء :
میدہ 1 1/2 کپ
زیرہ سفید آدھا چائے کا چمچ
چینی (پاؤڈر) دو کھانے کے چمچ
نمک حسب ضرورت
آدھا چائے کا چمچ

ترکیب :

اشیاء :
بکیری والے بسکٹ یا (ماری بسکٹ)
بٹی۔ کینڈی (Candies)

گھر میں بیکری



اندھے
سوغرام

چینی (پسی ہوئی)
سوغرام

میدہ
ایک چائے کا چمچ

زردے کا رنگ
چینی بھر

لیمبول کا رس یا لیمون
دو کھانے کے چمچ

اورنج پیل
دو کھانے کے چمچ

لال اشرفی
دو کھانے کے چمچ

گرین اشرفی
دو کھانے کے چمچ

سرخ شیش
دو کھانے کے چمچ

ونیلہ اسنس
ایک چائے کا چمچ

ایک اسپاگس (پاکرم مسالا پسی)
وار چینی سفید الائچی

ترکیب :

اورنج پیل بنانے کے لیے اورنج کے چھلکے باریک باریک کاٹ لیں اور ان کو دو کھانے کے چمچ چینی اور پانی ڈال کر پکالیں پانی خشک کر لیں۔

لال اشرفی، گرین اشرفی، سرخ شیش ایک چائے کا چمچ میدہ کے ساتھ مکس کر لیں۔

اب پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح پھیٹ لیں اور میدہ اور ہیکنگ پاؤڈر چینی میں چھائیں ایک اینڈا اور ایک چائے کا چمچ میدہ ڈالیں۔ اس طرح دونوں اینڈے مکس کر لیں اور آخر میں سارا میدہ ڈال کر کٹڑی کے چمچ سے آہستہ آہستہ مکس کریں پھر اس میں لیمبول یا لیمون کا رس کریں آخر میں ایک اسپاگس مکس کر کے اشرفیاں ڈال دیں اور ایک کے ساتھ کو چکنا کر کے اس میں یہ مرکب ڈال دیں اور 150 پر پہلے سے گرم اونڈن میں بیک کریں۔

ایک :
پانی اچھی طرح پسی لیں پھر ایک برتن میں مکھن اور پانی کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ اب اینڈے توڑ کر ان کی سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ کر لیں۔ سفیدی کو اب پھیٹیں کہ اس کی جھاگ سی بن جائے۔ اینڈوں کی زردی کو مکھن میں شامل کر کے خوب مکس کریں یہاں تک کہ بچان ہو جائے اب میدہ میں ہیکنگ پاؤڈر ملا کر اسے اچھی طرح مکس کریں پھر مکھن اور اینڈوں کی زردی کا آمیزہ اس میں شامل کر دیں پھر اینڈوں کی سفیدی کو بھی اس میں ملا دیں۔ پھر اس آمیزہ کو ایک کے ساتھ میں ڈال کر اونڈن 150 c میں ایک ٹھنڈے تک بیک کریں۔



ایک رسک

ترکیب :

سادہ ایک بنا کر ٹھنڈا کر لیں۔ ایک رسک کی شیمپ میں ایک کے سلائس کاٹ لیں 50 پر اونڈن میں ایک ٹھنڈے تک بیک کریں۔

اسپاگس فروٹ ایک

ضروری اجزاء :



گھر میں بیکری

ناریل (پسا ہوا)
تین چائے کے چمچ
حسب ضرورت

ترکیب :

میدہ میں چینی اور نمک ڈال کر اچھی طرح مکس کریں پھر اسے چھان لیں اب ان میں مکھن اور پے ہوئے ناریل کی نصف مقدار ملا کر اسے ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں۔ اسے پیل کر اس کے بسکٹ کی شکل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔

ہیکنگ ٹرے میں ہلکا سا گھی لگا کر اس میں بسکٹ رکھ دیں۔ اب اینڈے پھیٹ کر تھوڑا تھوڑا ان بسکٹ پر لگا دیں اور پانی بچا ہوا ناریل اوپر چھڑک کر پندرہ سے بیس منٹ تک اونڈن میں بیک کریں۔
لذیذ کوکوٹ بسکٹ تیار ہیں۔



سادہ ایک

اشیاء :

اندھے
ہیکنگ پاؤڈر
چینی
میدہ
مکھن
چھوٹے چمچ
2 چائے کے چمچ
180 گرام
200 گرام
200 گرام



کوکوٹ بسکٹ

اشیاء :

اندھوں کی سفیدی
چینی
پسا ہوا کھوپرا
سواکپ
دو اینڈوں کی
ایک کپ
ترکیب :

اندھوں کی سفیدی چینی اور پے ہوئے کھوپرے کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ اتنا مکس کریں کہ یہ گرم کی شکل اختیار کر جائے اگر آپ کے پاس مکسچور مشین ہے تو اسے استعمال کریں۔ پھر سارے آمیزے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر ہیکنگ ٹرے میں رکھ لیں۔ اونڈن کو 180 پر گرم کر کے پندرہ منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ خستہ کرارے بسکٹ تیار ہیں۔ چائے کے ساتھ بچوں بٹلوں کو پیش کریں خوش ہو جائیں گے۔

کوکوٹ بسکٹ

اشیاء :

میدہ
مکھن
چینی (پاؤڈر)
اندھے
ایک کپ
آدھا کپ
تین چائے کے چمچ
ایک عدد

گھر میں بیکری

ترکیب :
کوننگ چاکلیٹ کو ڈبل بوائٹر پر رکھ کر پگھلا لیں۔
مکھن میں آئسنگ شوگر ڈال کر خوب اچھی طرح
پھینٹیں۔ میڈہ، ہیکنگ پاؤڈر اور کارن فلوور کو جھان کر
تیلے میں ڈالیں۔ ایک پیالے میں اینڈے جو خوب
جھاگ دار ہونے تک پھینٹیں اس کے بعد اس میں
مکھن اور آئسنگ شوگر کا مکسچر جھینے ہوئے میڈہ،
کارن فلوور، ہیکنگ پاؤڈر، 'اخروٹ کا پاؤڈر' و نیلا
ایسنس اور نمک میں ڈال کر خوب اچھی طرح مکس
کریں۔ پیپر کپ میں مکھن لگا کر اسے خوب چکنا کر
لیں۔ تیار کیے ہوئے آمیزے کو پیپر کپ میں ڈال کر
اس پر چاکلیٹ پیس ڈال کر پیپر کپ کو ہیکنگ ٹری
میں رکھ کر پہلے سے گرم اوون میں 180 c پر رکھ کر
25 - 30 تک بیک کریں۔ مزیدار چاکلیٹ اینڈ
آئسنگ کپ تیار ہے۔



فج براؤنیز

اشیاء :

دودھ
مکھن
کو کو پاؤڈر
پسی ہوئی چینی
1/4 کپ
4 اونس
ایک اونس
6 اونس

5 اونس
ایک چائے کا چمچ
1/4 چائے کا چمچ
دودھ
ایک چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
آدھا کپ
حسب ضرورت

ترکیب :
اینڈے کی سفیدی کو اتنا پھینٹیں کہ وہ جھاگ جیسی
ہو جائے دوسرے پیالے میں چینی، اینڈل کی زردی،
ایسنس ڈالیں پھر اس میں مکھن کو ایک برتن میں رکھ
کر گرم پانی میں پگھلا میں اور اس میں کو کو پاؤڈر
ڈالیں۔ اس پگھلائے ہوئے مکھن کو چینی اور اینڈل کی
زردی والے میں مکسچر میں ڈال دیں اور پھینٹ
لیں بعد میں میڈہ کو آہستہ آہستہ ڈال کر گڈی کے پچھے
سے مکس کریں اور پھر اینڈل کی سفیدی کو بھی مکس کر
لیں۔ اس مرکب کو کیک کے سانچے میں ڈال کر
150 c پر بیک کریں۔

ٹائپنگ کے لیے :

ایک برتن میں پانی ڈال کر چونے پر رکھ دیں۔ پھر
دوسرے برتن میں مکھن ڈال کر برتن کو گرم پانی میں
رکھ دیں اور پگھلا میں۔ اس میں کو کو پاؤڈر اور
آئسنگ شوگر ڈال کر مکس کریں اور ٹھنڈی کی ہوئی
براؤنیز پر اچھی طرح لگا دیں۔

اخروٹ چاکلیٹ کیک

اشیاء :
اخروٹ

آدھا کپ (کٹے ہوئے)

گھر میں بیکری

جب کیک 160 c پھول جائے تو اوپر والی راڈ بھی آن
کر دیں اور درجہ حرارت 160 c پر رکھ کے تقریباً
30 منٹ تک پکا کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب آئسنگ
کریں یا کو کو پاؤڈر چھڑک، ایک دھیری یا اسٹرابیری بھی
سجا سکتے ہیں۔

چاکلیٹ اینڈ المنڈ کپ کیک

اشیاء :

نیلا ایسنس
نمک
میڈہ
کارن فلوور
آئسنگ شوگر
ہیکنگ پاؤڈر
کوننگ چاکلیٹ
مکھن
اینڈے
اخروٹ
چاکلیٹ پیس
پیپر کپ

دودھ
آدھا کپ
(پس کو پاؤڈر بنالیں)
دو کھانے کے چمچے
حسب ضرورت



ماربل کیک

اشیاء :

میڈہ
چینی
مکھن یا تیل
ہیکنگ پاؤڈر
نیلا ایسنس
کو کو پاؤڈر
ترکیب :

اینڈل کی سفیدیاں علیحدہ کر کے اتنا پھینٹیں کہ
جھاگ بن جائے پھر زردیاں، چینی اور مکس (گرم کر
کے) یا تیل ملا کر پھینٹ لیں اب میڈہ اور ہیکنگ
پاؤڈر جھان کر آہستہ آہستہ ملائے جائیں۔ جب
مرکب تیار ہو جائے تو اس کا تیسرا حصہ علیحدہ کر کے
اس میں کو کو پاؤڈر (ایک کھانے والا چمچ دودھ میں گھول
کر) ملا دیں۔ باقی ماندہ مرکب میں نیلا ایسنس ملا
دیں۔ اب اب کیک کے سانچے کو چکنا کر کے اس میں
نیلا والا مرکب ڈال کر کو کو والا مرکب ڈال دیں، پھری
کی نوک سے اس مرکب کو ڈگ ڈیک کر دیں اوون کو
180 c پر رکھ کر صرف بیچ کی راڈ آن کر کے پکائیں

گھر میں بیکری

جیلٹن پاؤڈر
2 ٹیبل سپون

بکٹ کو کرش کر کے SPRING FOAM
ہین میں بیس بنا دیں اسے فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں
1/2 کلو دی کو مکمل کے کپڑے میں لٹکا کر پیر تیار کر
لیں یہ تقریباً 1 کپ ہو گا۔ انڈے کی زردی اور
سفیدی کو علیحدہ کر لیں سفیدی کو اچھی طرح پھیٹ کر
ایک طرف رکھ دیں۔ اب زردی میں چینی ڈال کر
پھیٹیں اس میں پنیر، کریم اور سفیدی کو بھی ملا لیں
جیلٹن پاؤڈر 1/4 کپ گرم پانی میں حل کر کے وہ بھی
اس میں شامل کر دیں۔ چاب کی ہوئی اسٹریبری بھی
ڈالیں آخر میں جیلٹن ڈال کر بکٹ والے ہین میں
تمام مکسچر ڈال دیں ساڈر اسٹریبری لگا دیں سیٹ
ہونے کے لیے فریج میں رکھیں۔ اسٹریبری سے
گارنش کر لیں مرسوار ایک تیار ہے۔
بادام کیلک

اشیاء :
انڈے

دو عدد

تین اونس

تین چائے والے چمچے

بادام
ہیکنگ پاؤڈر



13



دیں اور اسے اچھی طرح مکس کر لیں۔
اب آئسنگ شوگر میں پانی مکھن اور نیچرل آئسنگ
اور تھوڑا سا پانی ملا کر خوب مکس کر دیں۔ اب اسے
کیک کے درمیان والے حصے پر پھیلا کر اوپر ٹیک کا
اوپری حصہ رک کر ہلکا سا دبائیں پانی پٹی ہوئی
آئسنگ شوگر کیک کے اوپر بچھا دیں پھر سکترہ کے
باریک کٹے ہوئے چھلکے اس کے اوپر پھیلا دیں۔



اسٹریبری چیر کیک

اشیاء :
بیس بنانے کے لیے
بکٹ ماری
مکھن
ایک پکٹ
2 اونس

فلنگ کے لیے

انڈے
اسٹریبری
چینی (پسی ہوئی)
دہی کا پنیر
اسٹریبری آئسنگ
دہی
کریم
2 عدد (سفیدی زردی علیحدہ کر لیں)
1 کپ (چاب کر لیں)
4 ٹیبل سپون
1 کپ
1 ٹیبل سپون
آدھا کلو گرام
1 کپ



گھر میں بیکری

آئسنگ شوگر 1/3 کپ
کو کو پاؤڈر ایک چمچ کھانے والا
اخروٹ کی گریاں جلاوٹ کے لیے
اور نیچرل کریم کیک

اشیاء :
سکترہ کے چھلکے
چینی
مکھن
میدہ
اور نیچرل آئسنگ
آئسنگ شوگر
انڈے
اور نیچرل کلر
ترکیب :
انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ کر لیں پھر
انڈوں کی زردی میں نصف مکھن اور چینی ملا کر خوب
پھیٹیں کہ چینی اس میں اچھی طرح حل ہو جائے۔
سکترہ کے چھلکے باریک کاٹ لیں پون کپ چھلکے اور
اور نیچرل کلر ملا کر خوب پھیٹیں اب اس میں میڈہ تھوڑا
تھوڑا کر کے انڈوں کی سفیدی اور سکترے کا گودا ملا



ہیکنگ پاؤڈر
کو کو پاؤڈر
وٹلا آئسنگ
انڈے
چینی
مکھن
میدہ
ترکیب :
مکھن میں چینی اور دو عدد ملا کر اچھی طرح پھیٹ
لیں اب اس میں انڈے بھی شامل کرتے جائیں اور
پھیٹتے جائیں۔ اب دوسری تمام اشیاء بھی ملا کر اچھی
طرح مکس کر لیں۔ ایک 8 انچ کا سا فیلڈ اس سے چکنا
کر کے کیک کا مرکب اس میں ڈال دیں۔ اب اوون کو
180 c پر گرم کر کے 30 منٹ تک بیک کر دیں۔
پکنے پر تھکا ڈال کر چیک کر لیں اگر تیار ہے تو دس منٹ
تک سا فیلڈ میں ہی رہنے دیں اور ٹھنڈا ہونے پر
آئسنگ کر دیں۔

آئسنگ کے لیے :

مکھن 50 گرام

12

گھر میں بیکری

آئسنگ کرلیں۔ آئسنگ کے لیے شد کو دو چمچ گرم پانی، آدھا کپ آئسنگ شوگر اور ایک چمچ کوکوپاؤڈر ملا لیں اور ایک کے اوپر پھیلا دیں۔ شاندار چاکلیٹ ہنی ماربل ایک تیار ہے۔

اسپیج کیک

اشیاء :

انڈے
چینی
کارن فلور
میدہ
ہیکنگ پاؤڈر
کھن (جنا ہوا)
گرم تیز پانی
وینلا ایسنس



چاکلیٹ
دودھ
سفید چینی
شد
کوکوپاؤڈر
کھن
میدہ
وینلا ایسنس

ترکیب :

کھن گرم کر لیں اس میں چینی ملا کر پھیٹ لیں اب ایک ایک کر کے انڈے ملا کر اچھی طرح پھیٹ لیں۔ اب میڈ اور ہیکنگ پاؤڈر چھان کر ملائیں۔ ساتھ ساتھ تھوڑا تھوڑا دودھ بھی ملا کر مناسب گاڑھا کر لیں، اس مرکب کو دو حصوں میں تقسیم کریں ایک حصے میں شد اور دوسرے حصے میں کوکوپاؤڈر اور وینلا ایسنس ملا دیں۔ ایک سالنے کو چٹائی لگائیں اور دونوں مرکبات میں سے چھ بھر بھر کر ڈالتے جائیں ساتھ ساتھ ایک تنکے کو گول ڈانڈل تھمائیں۔

اون کو 180 گرم کریں اور اس مرکب کو تقریباً 35 منٹ تک پکائیں۔ پک جانے کے تقریباً 10 منٹ بعد سالنے سے نکالیں اور ٹھنڈا کر کے



ترکیب :

انڈوں کو خوب پھیٹ کر آہستگی سے چینی ملائے ہوئے دس منٹ تک پھیٹیں میڈ کارن فلور، ہیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور کٹڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ملے ہاتھ سے ملا دیں۔ کھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں

گھر میں بیکری



دودھ
کھن نرم شدہ
وینلا ایسنس
اون چھوس
براؤن شوگر
چینی
کھن
میدہ
ترکیب :

ایک پیالے میں کھن اور چینی ڈال کر اتنا پھیٹیں کہ جھاک بن جائے اب ایک انڈہ اور ایک چائے والا چمچ میڈ ملا کر مزید پھیٹیں اسی طرح دوسرا انڈہ اور ایک چمچ میڈ ملا کر خوب پھیٹیں۔ اب چھوس اور وینلا ایسنس ملائے ہوئے میڈ اور ہیکنگ پاؤڈر جو دو دھار چھان کر رکھا ہو ملا دیں اور مزید نہ پھیٹیں ورنہ کیک پھولے گا نہیں۔

ایک 8 انچ کاساٹچے میں چٹائی لگائیں اور اس میں میڈ چھڑک کر مرکب اس کے اندر ڈال دیں۔ اب ایک کھانے والا چمچ میڈ چھان میں ڈال کر کیک کی سطح پر چھڑک دیں۔ ایک چھوٹے ساس پین میں براؤن شوگر، چار چمچے کھن، ایک چمچ دودھ اور چھلکا اترے بادام ڈال کر گرم کریں جب چینی پکھل جائے تو یہ مرکب کیک کے اوپر پھیلا دیں۔ اون کو 170 رکھ کر 35 منٹ تک بیک کریں۔ کیک پھول جائے اور براؤن تو چپک کر کے ٹکل لیں۔ مزید بادام کیک تیار ہے۔

چاکلیٹ ہنی ماربل کیک

اشیاء :

انڈے
براؤن شوگر
ہیکنگ پاؤڈر
دودھ
آدھا کپ
تین چمچے چائے والے

چاکلیٹ لیٹر کیک

اشیاء :

انڈے
آئسنگ شوگر
ہیکنگ پاؤڈر
4 عدد
350 گرام
ایک چائے کا چمچ

گھر میں بیکری

پائن اہل جوس 200 گرام
قریش کریم 300 گرام (ٹھنڈی کی ہوئی)
آئسنگ شوگر 100 گرام
پائن اہل ایسنس چند قطرے
ترکیب :

اسہنج کیک کو درمیان سے ایک بڑی چھری کی مدد سے دو حصوں میں کاٹ لیں۔ ایک حصہ کو کیک ہلٹھو پر لگا دیں۔ پائن جوس کو برش کی مدد سے اسہنج پر لگائیں۔ کریم اور آئسنگ شوگر کو ہلٹھو سے خوب



پھینٹ لیں اور فلوور ڈال دیں تیار کریم اسہنج پر پھیلا دیں اور دوسرے حصے کو اس پر رکھ دیں۔ دوسرے حصے کی اوپر والی سطح پر برش کی مدد سے پائن اہل کا جوس لگائیں باقی کریم ٹاپ پر لگائیں اور آئیل ٹائف سے صفائی سے پھیلا دیں۔ پیپر کون کی مدد سے پھول والے نوزل کے ذریعے کیک کے اوپر خوب صورت پھول بنائیں۔

پھول کے اوپر پائن اہل بیس سے گارنش کریں۔
لیجے پائن اہل کیک تیار ہے۔
نوٹ : پائن اہل کی جگہ آپ اورنج بھی لے سکتے ہیں۔



ترکیب :

اندول کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملائے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں، میدہ، کارن فلوور، بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور ٹکڑی کے پیچھے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں شامل کر دیں۔ اب 7x11 کی ٹرے میں ہٹو پیپر بچھا کر مرکب کو اس میں ڈال دیں 15 سے 20 منٹ تک 200°C پر بیک کریں۔ تیار ہونے پر ٹرے کو اوندن سے نکالیں اور گرم گرم چینی ٹھوڑی سی پوری ٹرے پر چھڑک دیں اور ہٹو پیپر کو کیک سمیت رول کریں پھر دو منٹ کے بعد کھولیں اور تین رنگوں کے جیم ایک ایک کر کے لائن سے پھیل آہستہ آہستہ لگائیں۔ کم از کم 4 انچ کی چوڑائی میں ایک ٹکر کا جیم لگائیں اور دوبارہ رول کریں اب ہٹو پیپر نکال کر 2 انچ کی چوڑائی میں سلائس کی طرح کاٹ لیں اوپر کی سطح پر ایک کوئی سے بھی رنگ کا جام لگا کر کھوپر اچھڑک دیں۔

پائن اہل کیک

اشیاء :

اسہنج کیک
پائن اہل

چار باباچ عدد اندول کا
200 گرام



گھر میں بیکری

ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں شامل کر دیں 160°C پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں اور پھر تیار ہونے کے بعد ٹھنڈا کر لیں اور تین حصوں میں کاٹ لیں۔

کو کو فلنگ :

ایک کھانے کا چمچ کو کو پاؤڈر اور ایک کھانے کا چمچ شوگر، ایک اونس مکھن اور ایک کپ پانی میں ملا کر ہلکی آج پر لگائیں حتیٰ کہ گاڑھا ہو جائے۔
ٹھنڈے کی چیری کو باریک کاٹ کر ایک چمچ آئسنگ شوگر ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔
ایک پیکٹ تازہ کریم کو خوب پھینٹ کر آٹھا کپ آئسنگ شوگر ملا دیں اور اس میں کئی ہوئی چیری ملا دیں۔

اب کیک کو ٹھنڈا ہونے کے بعد تین حصوں میں کاٹ لیں۔ پہلے میں فلنگ، پھر کریم اور دوسرے حصے میں فلنگ، پھر کریم تیسرا حصہ اوپر رکھ دیں اور اس پر کو کو فلنگ کی تہ لگا کر چیرز سے سجاویں۔

رہنمو سوکس رول

اشیاء :

اندول

چینی

کارن فلوور

میدہ

بیکنگ پاؤڈر

مکھن (جما ہوا)

گرم تیز پانی

وینیل ایسنس

جیم

کھوپر

شامل کر دیں۔ اب کیک کے سانچے کو چکنا کر کے مرکب کو ڈالیں اور پہلے سے گرم اوندن کو 160°C پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں۔

بلیک فارسٹ کیک



اشیاء :
اندول

چار باباچ

(بڑے بڑے ہوں تو چار دو نہ پانچ)

چینی (پسی ہوئی) 95 گرام

ایک کھانے کا چمچ

میدہ 138 گرام

ایک چائے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

چار کھانے کے چمچ

ایک کھانے کا چمچ

آٹھا کپ

چیری یا کس فروٹ

ترکیب :

اندول کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملائے ہوئے دس منٹ پھینٹیں میدہ، کارن فلوور، کو کو پاؤڈر،

بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور ٹکڑی کے پیچھے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے

گھر میں بیکری

ایک ٹین میں آئل گرم کریں۔ لسن اور کک کا پیسٹ شامل کریں اب چکن، نمک، ہلدی، لال مرچ، گرم مسالا اور زیرہ پاؤڈر ڈال کر کس کریں۔ اب وہی شامل کر کے چکن کو درمیانی آگ پر بمون کر لیں۔

ہیڈ ایس فلنگ اور ٹاپنگ کا طریقہ :

ٹرسے میں ڈور کہ کر اس پر ٹماٹو ساس اچھی طرح ڈو کے اوپر پھیلا دیں۔ پھر اس کے اوپر چکن تندوری جو تیار کی گئی وہ پھیلا دیں۔ شلہ مرچ پیاز ہرے لہن اور کالے زیتون بھی اس کے اوپر پھیلا دیں۔ سب سے آخر میں گرائنڈ چیلڈر چڑا چھی طرح پھیلا دیں۔ مزید اسپاکی کرنے کے لیے اوپر کئی لال مرچ بھی شامل کر سکتے ہیں۔ اسے پہلے سے گرم اونوں میں دس سے بارہ منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ جب چیز پکسل جائے اور ہیڈ اسائیڈز سے لائٹ براؤن ہو جائے تو اونوں سے نکال لیں۔ اور گرم گرم سرو کریں۔

نوٹ : ہر ٹم کے ہیڈ اس کے لیے اونوں کا اوپر والا برز جلائیں۔

چکن ہیڈ جیتا ہیڈ

اشیاء :
چکن یون لیس کیوز میں کٹی ہوئی آوا کلو



پاز
لٹاز
ایک عدد
ایک عدد
سیاہ لہن
ہرے زیتون
چھ سے آٹھ عدد
چھ سے آٹھ عدد
ہیڈ اساس
آوا کپ
ایک پیکٹ
ہیڈ اس کے لیے :

مرچی
اور ک لسن پیسٹ
دہی
پسی ہوئی لال مرچ
ہلدی پاؤڈر
گرم مسالا
زیرہ پاؤڈر
نمک
تیل
ترکیب :
چکن کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ شلہ مرچ، پیاز اور نمٹاز کو چھوٹے کیوزی شکل میں کاٹ لیں۔

گھر میں بیکری

ایک دو میاے سائز کا
نمٹاز
نمٹاز کچھ
لسن
کئی لال مرچ
تیل
اور پکانو
ترکیب :



ہیڈ اڈو

اشیاء :
میدہ
چینی (پسی ہوئی)
سوکھا دودھ
نمک
ایڈو
سٹھی
پانی
خمیر
ایک کلو
100 گرام
50 گرام
ایک گرام
4 عدد
100 گرام
ایک پیاز
35 گرام

ترکیب :

خمیر کو 15 منٹ کے لیے پانی میں پھولنے کے لیے رکھ دیں۔
میدہ، نمک، سوکھا دودھ، سٹھی، چینی اور خمیر ملا کر پانی سے گوندھ لیں پھر اسے 3 سے 4 گھنٹے کے لیے کسی گرم جگہ پر کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔ اتنا کہ یہ پھول کر گوندھنا ہو جائے پھر ڈو کو تیل کر پرائزے میں رکھ دیں اور دس منٹ کے لیے 180 پر اونوں میں بیک کریں یہ ہیڈ اس کے لیے کافی ہو گا۔

ہیڈ اساس

اشیاء :



ایک دیکھی میں تیل کو گرم کریں اور باریک کٹے ہوئے پیاز اور لسن ڈال کر فرانی کریں جب پیاز نرم ہو جائے تو کٹے ہوئے نمٹاز، کئی لال مرچ، نمک اور نمٹاز کچھ ڈال کر اچھی طرح کس کریں۔ اب اور پکانو ڈال دیں اور پکنے کے لیے رکھ دیں۔ اگر گتے کہ پانی کی ضرورت ہے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر درمیانی آگ پر اتنا پکائیں کہ نمٹاز بالکل کس ہو کر چینی کی شکل میں تیار ہو جائے۔ ٹھنڈی ہو جائے تو ہیڈ اس کے اوپر لگانے کے لیے تیار ہے۔

چکن تندوری ہیڈ

اشیاء :
ہیڈ اڈو
ہیڈ اڈو
شلہ مرچ
ایک عدد
ایک عدد

گھر میں بیکری

چیز سیٹ کرنے کے بعد اڈ کو ٹولڈ کر لیں اور کناروں پر چھوٹے چھوٹے سے کٹ لگا دیں اور اس کی مدد سے تمام کٹس کوالٹ دیں۔ اب ہڈ اساس کی کھڈا دیں پر بنائیں۔ اب اس پر روز میری اور اور کٹاؤ چمک دیں پھر بنایا ہڈ اساس پر چمک دیں۔ اب پائن اور سبز یوں کو ہڈ اڈ پر سیٹ کریں۔ پھر موزیٹا چیز سے ٹائنگ کر کے اسے سات سے دس منٹ کے لیے اپنے اوون کے درجہ حرارت کے مطابق بیک کریں۔



اور پہلے سے گرم اوون میں 10 سے 15 منٹ تک بیک کریں۔

چیزی بائٹ ہڈا

اشیاء :

ہڈ اڈو ایک عدد
چکن لون لیس ایک کلو
سویا ساس ایک کلو
چلی ساس ایک کلو
سفید سرکہ ایک کلو
لسن جوئے دو سے تین عدد (مٹے ہوئے)
نخون کا تیل تین کھانے کے چمچے
چلی فلیکس حسب ضرورت
ٹمک حسب ذائقہ

ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)
چوتھائی کھانے کا چمچ
چوتھائی کھانے کا چمچ

ترکیب :

چکن کو تمام اجزاء کے ساتھ میونٹ کریں اور نخون کے تیل میں اچھی طرح پکالیں۔ اب موزیٹا چیز کی سلائسز کو ہڈا این کے کارٹر میں سیٹ کریں۔



چکن تک ہڈا

ضروری اشیاء :

ہڈ اڈو ایک عدد
مرنی (لون لیس) ایک کپ
شملہ مرچ 1 عدد (چوکور کلنوں میں کٹی ہوئی)
موزیٹا چمک 1/2 کپ
پاؤڈر (چوب کر لیں) ایک عدد
گرم مسالا (پاؤڈر) ایک کلو
زیرہ (پاؤڈر) ایک کلو
لال مرچ پاؤڈر ایک کلو

گھر میں بیکری



چلی ساس
کالی مرچ (پسی ہوئی)
ٹمک
سرکہ
سویا ساس
لسن پیسٹ
ہڈ اڈو

ٹائنگ کے لیے :

ہڈ اساس ایک کپ
موزیٹا چمک ایک کپ
ٹمک (کیوز میں کٹے ہوئے) ایک عدد
شملہ مرچ (کیوز میں کٹی ہوئی) ایک عدد
ترکیب :

ایک پیالے میں چکن میں چلی ساس، سویا ساس، کالی مرچیں، ٹمک، سرکہ اور لسن ڈال کر اچھی طرح تمام اجزاء ملا لیں اور بیس سے پچیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اب کڑائی میں چکن کو درمیانی آگ پر پکا سا گلا لیں۔ اب ڈو کو ٹرے میں رکھ کر اس پر ٹماٹو ساس لگائیں اور چکن پھیلا دیں اور چیز ڈالیں شملہ مرچ، ٹماٹو ڈال کر آخر میں موزیٹا چمک ڈال دیں اور 10 سے 15 منٹ کے لیے پہلے سے گرم اوون میں رکھ دیں۔

اچاری قیسہ ہڈا

اشیاء :

سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ
ٹمک و حشیا ایک کھانے کا چمچ
پنسی دانہ ایک کھانے کا چمچ
کلوچی آدھا کھانے کا چمچ
جا آئل جاوڑی 1/4 کھانے کا چمچ

گھر میں بیکری

بخنی
چکن کے ریشے
کریم
کش شدہ پیاز
بریڈ سلائسز
نکھن
چار اونس (آدھا کپ)
چھ اونس
چار اونس
ایک چائے کا چمچ
تین عدد
تھوڑا سا

ترکیب :

نکھن گرم کر کے میدہ بخنیں (ایک کھانے کا چمچ میدہ) پھر آج سے ہٹا کر بخنی ملا دیں اور خوب ہتھ چلاتے ہوئے ملائم کر لیں اور پھر کریم ملا دیں۔



آج پر رکھیں، قدرے گاڑھا ہونے پر چکن کے ریشے، نمک، سیاہ مرچ پاؤڈر اور پیاز ملا دیں۔ سلائیز کو ٹوسٹ کر کے نکھن لگائیں اور پھر نکھن دلی سلائیز پر یہ مرکب لگا دیں۔
ہر سلائیز پر کھیرے کا قسطہ اور پودینے کی پتی سجا دیں۔ ٹرکس سلائیز چتار دیں۔ اپنے ملک میں بیٹھ کر ترکی کی خوش کامنولیں۔

کچھ کیک

اشیاء :
ایک عدد



دو سلائسز پر پودینے کی چٹنی لگا کر رکھ دیں۔ دو سلائسز ٹماٹو کچھ لگا کر رکھ دیں۔ پودینے والے سلائسز پر ٹماٹو پیسٹ دلی سلائسز اس طرح رکھیں کہ ٹماٹو پیسٹ دلی سلائز اوپر کو رہے۔ اس پر پیئر سلائس رکھیں اور تیسرا سلائس بھی رکھ کر ہاتھ سے دبا دیں۔ ان سلائیز کو اس طرح کاٹیں کہ چار حصوں میں تقسیم ہو جائیں۔

ایک کپ میدے میں نمک اور آدھا چائے کا چمچ سفید زیرہ پاؤڈر ڈال کر دودھ ملاتے ہوئے پھیٹ لیں اور ساتھ ہی ایک عدد پھینٹا ہوا انڈہ بھی ملا دیں۔

اس آمیزے میں سلائیز کو ڈبو ڈبو کر پیپ فرائی کر لیں۔ گولڈن ہونے پر نکال کر ٹشو پیپر پر رکھیں اور ٹماٹو کچھ کے ساتھ پیچ کر دیں۔ سلائیز کو کٹنے پر اندر سبز اور سرخ دھاریاں دکھائی دیں گی جو خوب صورت لگتی ہیں۔ بچوں کو پیپس میں سکول کے لیے دے سکتے ہیں۔ اور شام کو جب کھیل کود کر گھر آئیں تو بھی کھانے کے لیے دیں۔

ٹرکس سلائیز

اشیاء :

ایک اونس
ایک اونس

میدہ
نکھن

گھر میں بیکری

ترکیب :

انڈوں کو نمک ملے پانی میں آٹھ دس منٹ ابل کر سخت کر کے نکال لیں اور فوراً ہی ٹھنڈا پانی یا ٹکے کے نیچے رکھ دیں تاکہ زردیوں کی رنگت برقرار رہے۔ انڈوں کو کش کر لیں یا Masher سے دانے دار کر لیں۔

پارسلے یا دھنیا دھو کر کپڑے سے خشک کر کے باریک کٹ کر انڈوں کے نیچے میں شامل کر دیں۔ نمک اور تانہ پیسی سیاہ مرچ بھی حسب ذائقہ شامل کر دیں۔

سلائسز کو درمیان سے کٹ کر آٹھ مستطیل سلائسز بنالیں اور ہر ایک پر نکھن لگا دیں۔ ہر سلائس کی نکھن گلی سلائز پر انڈوں کا مرکب دیا گیا کر رکھ دیں اور ان پر شملہ مرچ یا گاجر کی باریک کٹی Strips سے ڈیزائن بنا کر دیا دیں۔

اوند ٹرے پر نکھن لگا کر یہ سارے سلائسز رکھ دیں اور گرم اوند میں پانچ سے دس منٹ تک رکھ کر نکال لیں۔ چائے کے ساتھ گرم گرم پیچ کر دیں۔ پیچ پاکس کے لیے مناسب نہیں ہیں کیونکہ ہٹنے سے انڈوں کا مرکب علیحدہ ہو سکتا ہے۔

تیار فرمائید سلائیز

اشیاء :

چھ عدد
1/4 کپ
دو سلائسز
1/4 کپ

بریڈ سلائسز
پودینے کی چٹنی
چتر
ٹماٹو پیسٹ

ترکیب :

بریڈ سلائسز کے سخت کنارے کٹ کر علیحدہ کر دیں۔

نمٹا کٹ لیں
ایک عدد
آدھا کپ
دو عدد
آدھا کپ
1/4 چائے کا چمچ
حسب ذائقہ

ترکیب :

دہی، نمک، کالی مرچ، لال مرچ، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ مکس کر کے مرغی کو میری نیٹ کر دیں اب اسے ایتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے اس کے بعد کوئلہ کا دم دے دیں۔
ڈوب پھینا ساں لگائیں اس کے بعد شملہ مرچ، ہری مرچ، ٹماٹر، پیاز اور پیٹر ڈال کر ٹاپنگ تیار کر لیں۔

اوپن سینڈویچز

اشیاء :

ایک عدد
نمک و سیاہ مرچ
نکھن
پارسلے کٹے ہوئے یا ہرا دھنیا ایک ٹمبی
بریڈ سلائسز (جو کو رولی) چار عدد
شملہ مرچ یا گاجر ایک عدد



گھر میں بیکری

کرلیجیج - یہ مرکب مفن کپ میں ڈالیں اور گرم
اوپر سے چمک دیں اور اوون میں 20 سے 25 منٹ
تک بیک کر لیں۔

کرمب ٹاپنگ بنانے کی ترکیب
چینی، میدہ، مکھن، دار چینی کو اچھی طرح مکس کر
کے مفن میں بیک کرنے سے پہلے چمک دیں۔

ڈونٹ مفنز

اشیاء :

چینی 1/2 کپ
مارجرین (پگھلا ہوا) 1/4 کپ
جانقل (پسی ہوئی) 3/4 چائے کا چمچ
دودھ 1/2 کپ
ہکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
میدہ ایک کپ

ٹاپنگ کے لیے
مارجرین (پگھلا ہوا) 1/4 کپ
چینی 1/2 کپ
دار چینی ایک چائے کا چمچ

ترکیب :

اوون کو c 190 پر پہلے سے گرم کر لیں۔ 24
مفنز کپس کو چمکنا کرلیجیج - چینی، مارجرین، جانقل
اور دودھ اچھی طرح مکس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ ملا
لیں۔ ہلکے ہاتھ سے اور اس کو مفنز کپس میں آدھے
کپ تک بھر لیں۔ اور اوون میں 15 سے 20 منٹ
تک ہلکے سٹرا ہونے تک بیک کریں۔ جب تک
مفنز تیار ہوں گے ایک پیالی میں مارجرین ڈالیں اور
دوسرے پیالے میں چینی اور دار چینی مکس کر لیں۔
مفنز کے تیار ہونے پر ان کو کپ سے نکالیں اور پہلے
مارجرین میں ڈپ کریں پھر چینی اور دار چینی والے
مکسچر میں ڈپ کر کے پیش کریں۔



میدہ 1/2 کپ
چینی (پسی ہوئی) 3/4 کپ
نمک 1/2 چائے کا چمچ
ہکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچ
تیل 1/3 کپ
اندھ 1 عدد
تازہ بلویریز ایک کپ
دودھ 1/3 کپ

ٹاپنگ کے لیے :

چینی 1/2 کپ
میدہ 1/3 کپ
مکھن (کیوبز میں) 1/4 کپ
پسی ہوئی دار چینی 1 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب :

اوون کو پہلے سے c 200 پر گرم کر لیں۔ مفن
کپ کو چمکنا کر لیں۔ میدہ، چینی، نمک اور ہکنگ
پاؤڈر ملا لیں اب ایک کپ میں تیل ڈالیں اس کپ
میں اندھ تیل کے اوپر ڈالیں اور پھر اتنا دودھ ڈالیں کہ
کپ بھر جائے۔ تمام چیزیں میدہ والے مرکب میں
ڈال دیں اور بلویریز بھی اس میں ڈال دیجیے اور مکس



گھر میں بیکری

فرنج بسکٹ

اشیاء :

ہف پیسٹری 250 گرام
سفید تیل آدھا کپ
وانے دار شکر دو کھانے کے چمچ
ہٹو پیپر دو عدد
کارن فلور دو کھانے کے چمچ

ترکیب :



چھ کھانے کے چمچ
چھ کھانے کے چمچ
چتر قطرے
دو بیکٹ
ایک چوتھائی کپ (پسی ہوئی)
آدھا کپ
آدھا چائے کا چمچ

ترکیب :

چینی کو فرنی پین میں پگھلا کر اس میں بادام یا مونگ
پھلی ڈال دیں۔ اس کے بعد ایک کر لیں کیے ہوئے
برتن میں ڈال کر ٹھنڈا کر لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد
اس کو کرش کریں۔
اندھے اور چینی کو اچھی طرح بیٹ کریں اس میں
ایسٹنس ہکنگ پاؤڈر اور میدہ ڈال کر فولڈ کریں۔
اوون کو پہلے سے گرم کر لیں۔ ایک مکسچر کو
سلیج میں ڈال کر بیک کر لیں بیک ہو جائے تو اوون
سے ایک نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر ایک کو
درمیان سے کاٹ کر اس پر بیٹ کی ہوئی کریم ڈال دیں
اس کے بعد کرش اور پھر ایک کاٹو سراحدہ رکھ کر اس کو
کریم سے گور کریں اور اپنی پسند کے مطابق ڈیکورٹ
کر لیں اور سرو کریں۔



ہف پیسٹری ڈو کو کارن فلور لگا تیل لیں (نہ زیادہ موٹا
اور نہ زیادہ پتلا) اب اس پر وانے دار شکر اور تیل
چمک دیں اور اس کو رول کی طرح فولڈ کرتی جائیں
اور چھری کی مدد سے گول سلاکس کاٹتی جائیں۔
ہکنگ ٹرے میں ہٹو پیپر لگائیں اور سارے سلاکس
کو تھوڑے تھوڑے فاصلے سے رکھ کر ہر ایک سلاکس
کو ہٹو فلانی شپ میں تھما دیں اور پہلے سے گرم اوون
میں c 180 پر رکھ کر 13-10 منٹ تک بیک
کریں۔ گولڈ براؤن ہونے پر اوون سے نکال لیں۔
مزے دار فرنج بسکٹ تیار ہیں۔

بلویری مفنز

اشیاء :

گھر میں بیکری

چاکلیٹ کنکلز

اشیاء :	
ایک کپ	کوکوپاؤڈر
1 1/2 کپ چینی	
1/2 کپ تیل	
4 عدد	انڈے
دو چائے کاجچہ	ونیلا ایسنس
دو کپ	میدہ
دو چائے کاجچہ	ہیکنگ پاؤڈر
1/2 چائے کاجچہ	نمک
ایک کپ	کنفیکشنر شگر



ترکیب :

ایک پیالے میں پہلے کوکوپاؤڈر، سفید چینی اور تیل کو ہتھوڑے اچھی طرح پھیٹ لیں۔ ایک انڈہ ڈالیں اور 30 سیکنڈ تک پھینٹیں اس طرح چاروں انڈے باری باری ڈالیں۔ پھر اس میں وینلا ایسنس ڈال کر پھینٹیں۔

ہیکنگ پاؤڈر نمک کو چھان لیں اور کوکومکسچر میں آہستہ آہستہ جچے سے مکس کریں۔ اب ڈو کو پلاسٹک سے ڈھیک دیں اور ایک رات کے لیے فریج



میں 13 منٹ تک بیک کریں۔
ایزی شگر کوکیز

اشیاء :	
میدہ	
ہیکنگ سوڈا	
ہیکنگ پاؤڈر	
نمک	
چینی	
انڈے	
ونیلا ایسنس	
2 3/4 کپ	ایک چائے کاجچہ
ایک کپ	آوھا چائے کاجچہ
ایک کپ	ایک کپ
ایک عدد	ایک عدد
ایک چائے کاجچہ	ایک چائے کاجچہ

ترکیب :

ایک پیالے میں چینی اور نمک کو اچھی طرح پھیٹ لیں، اس کے بعد اس میں انڈا اور وینلا ایسنس کو بھی پھیٹ لیں۔ ایک ایک کر کے اس میں میڈہ، ہیکنگ پاؤڈر، ہیکنگ سوڈا ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ اب ہیکنگ ٹرے میں ہتھوڑے لگا کر چچے سے چھوٹے چوٹے کوکیز ڈالیں c 190 پہلے سے گرم اوون میں 8 سے 10 منٹ تک بیک کریں۔

گھر میں بیکری

بنانا کریم ہیفنز

اشیاء :	
میدہ	
ہیکنگ سوڈا	
ہیکنگ پاؤڈر	
نمک	
کیلے (میش کیے ہوئے)	3 عدد
چینی	3/4 کپ
انڈہ (ہلکا پھینٹا ہوا)	ایک عدد
نمک (پھللا ہوا)	1/3 کپ



میدہ	
نمک	
ہیکنگ سوڈا	
جائفل	
براؤن شگر	
سفید چینی	
انڈے	
ونیلا ایسنس	
ملک بارز (کٹے ہوئے)	
اخروٹ (کٹے ہوئے)	
2 1/2 کپ	ایک چائے کاجچہ
ایک چائے کاجچہ	ایک چائے کاجچہ
ایک چائے کاجچہ	آوھا کپ
ایک کپ	دو عدد
ایک چائے کاجچہ	ایک چائے کاجچہ
دو کپ	ایک کپ

ترکیب :

پہلے ہلکی آؤچ پر نمک کو ہلکا سنرا کریں یہاں تک کہ نمک میں کاپانی خشک ہو جائے۔ اب میڈہ نمک، ہیکنگ سوڈا اور جائفل کو ایک پیالے میں مکس کر کے چھان لیں۔ ایک پیالے میں نمک اور چینی کو اچھی طرح پھیٹ لیں۔ پھر اس میں انڈے ڈال کر پھینٹیں، اس کے بعد آخر میں وینلا ایسنس ڈال کر تین منٹ پھینٹیں۔ اب اس مرکب کو میڈہ والے مرکب میں مکس کریں اور اس میں بادام اور ملک بارز ڈال کر ہلکے سے ملا لیں۔ اب ٹرے میں ہتھوڑے لگا کر اوون کے فاصلے سے کوکیز کو لگادیں۔ f 350 پر اوون

ٹاپنگ کے لیے :	
براؤن شگر	1/3 کپ
میدہ	2 کھانے کے چمچے
جائفل	1/8 چائے کاجچہ
نمک	ایک کھانے کاجچہ

اوون کو c 190 پر پہلے سے گرم کر لیں۔ 10 منٹ ہیفنز کھس کو چکنا کر لہجے ایک بڑے پیالے میں میڈہ، ہیکنگ سوڈا، ہیکنگ پاؤڈر اور نمک کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ دوسرے پیالے میں کیلے، چینی، انڈے اور نمک کو اچھی طرح پھیٹ لیں پھر اس مرکب کو میڈہ والے مرکب میں مکس کر دیں۔ پھر ہیفنز کپ میں اس ہتھوڑے کو ڈال دیں۔ اب ایک چھوٹے پیالے میں براؤن شگر، میڈہ، دار چینی، نمک کو مکس کر لیں اور ہیفنز پر چھڑک دیں پھر اوون میں 18 سے 20 منٹ بیک کر لیں۔

چاکلیٹ چنگ کوکیز

اشیاء :	
نمک	
225 گرام	

گھر میں بیکری

میں لیموں کارس کس کر لیں۔ اب تیار پین کیک پر ٹائپک ڈال کر فولڈ کر لیں اور اسٹریوری ساس کے ساتھ سرو کریں۔

ڈارک اینڈوائٹ چاکلیٹ کیک

اشیاء :

ڈارک چاکلیٹ 500 گرام
(گلزوں میں کٹ لیں)
کھن 2 گرام
کیو کارس 7 گرام
بکٹ 3 گرام
سکشن 3 گرام
خنگ خوبانی (چوپ کر لیں) 3 گرام
وائٹ چاکلیٹ (چوپ کر لیں) 3 گرام

ترکیب :

ایک ہیٹ پروف پائلے میں ڈارک چاکلیٹ کھن اور کیو کارس ڈال کر اس کو اٹھتے ہوئے پانی پر رکھ لیں اور پکھلا کر اچھی طرح کس کر لیں اور ایک طرف رکھ دیں۔ بکٹوں کو مولے گلزوں میں چوری لیں اور انہیں پکھلی چاکلیٹ کے آمیزے میں شامل کر کے کس کر لیں ساتھ سکشن خوبانی اور وائٹ چاکلیٹ بھی شامل کر لیں۔ اب اس آمیزے کو چکنے کے ہوئے پائلے پر لگائے ہوئے ٹن میں ڈال کر اس پر ڈھک کر فریج میں جم جانے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد قلوں میں کٹ کر سرو کریں۔

رشین کھل کیک

روسی دسترخوالوں پر اٹالین اسٹائل میں تیار کردہ کھانے والی کی شیزادی Bona Sforza کی وجہ سے آئے جب اس شیزادی نے روس کے بادشاہ King Signismund سے 1518 میں شادی کی رشین کھل کیک کا شمار شیزادی کے پسندیدہ

زینا پین کیک اسٹریوری ساس کے ساتھ

اشیاء :
پین کیک کے لیے

میدہ 1 کپ
دودھ 1 کپ
انڈا 1 عدد
شہد 2 کھانے کے چمچے
تیل 1 کھانے کا چمچ
کیلے کی ٹائپنگ کے لیے
سکشن (چوپ کر لیں) 2 کھانے کے چمچے
گر میاں 2 کھانے کے چمچے
شہد 2 کھانے کے چمچے
لیموں کارس 1 کپ
کیلے (سلائس کر لیں) 2 عدد

اسٹریوری ساس :
اسٹریوری پری 2 کھانے کے چمچے
لیموں کارس 2 کھانے کے چمچے

ترکیب :

پین کیک بنانے کے لیے میدہ، دودھ، انڈا، شہد اور تیل کو فوڈ پروسیسر میں ڈال کر لینڈ کر لیں۔ درمیانی آئج پر تو گرم کر لیں اور اس پر تین کھانے کے چمچے آمیزہ ڈال کر ایک منٹ کے لیے پکائیں۔ جب دونوں طرف سے سنہرا ہو جائے تو اتار لیں۔ اس طرح سارے آمیزے سے پین کیک تیار کر لیں۔

کیلے کی ٹائپنگ بنانے کے لیے سکشن کو گرم پانی میں پندرہ منٹ کے لیے بھگو لیں۔ اس کے بعد اس کو شہد اور لیموں کے رس میں شامل کر کے کس کر لیں اور اس کو کیلوں پر ڈال کر کس کر لیں۔ سوس تیار کرنے کے لیے اسٹریوری پری

گھر میں بیکری



چیزی گارلک بریڈ

اشیاء :

میدہ 500 گرام
خمیر 1 1/2 کھانے کا چمچ
نمک 1 کھانے کا چمچ
زیتون کا تیل 2 کھانے کے چمچے
شہد 1 کھانے کا چمچ
لسن (کٹی ہوئی) 2 چمچے
کھن 25 گرام
چمک چیز (کٹا ہوا) 100 گرام
تھام 1 کھانے کا چمچ
پانی 300 ملی لیٹر

ترکیب :

ایک بڑے پائلے میں میدہ ڈالیں۔ ایک جگہ میں پانی ڈال کر تیل اور شہد ملا لیں اور میدے کو نرم سا گوندھ لیں۔ یہاں تک کہ میدہ ہاتھ میں چپکنا بند ہو جائے۔ اب لسن کو کھن میں کس کریں اور تھوڑا تھوڑا ڈور لگا دیں اور پھر تمام اور چیز چھڑک دیں اب سانچے میں ڈال کر ڈو کوڈ صاب دیں اور 40 منٹ تک کسی گرم جگہ پر رکھ دیں۔ پہلے سے گرم ادون میں 180 c پر 30 منٹ تک بیک کریں۔ ہلکی گولڈن ہونے پر نکل لیں۔

میں رکھ کر اچھی طرح ٹھنڈا کر لیں اور ٹرے میں پٹر پیپر لگا دیں اور ڈو کے باؤلر بنالیں اور کنفیکشنو شکر میں گولڈ کر کے پہلے سے گرم ادون میں 180 c پر 13 سے 10 منٹ بیک کر لیں۔

ایزی وائٹ بریڈ

اشیاء :

میدہ 500 گرام
نمک 2 کھانے کے چمچے
خمیر 7 گرام
زیتون کا تیل 3 کھانے کا چمچ

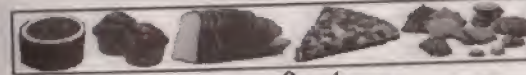


پانی 300 ملی لیٹر

ترکیب :

ایک پائلے میں میدہ، نمک، اور خمیر کو کس کر لیں۔ اور درمیان میں مرکز ہانا کر تیل اور پانی ڈالیں اور اچھی طرح گوندھ لیں ڈو کوڈرا نرم گوندھیں اگر سخت ہو تو اور پانی ملا لیں اور پھر گرم جگہ پر 20 منٹ کے لیے رکھ دیں کہ وہ پھول جائے۔ پھر ڈو کو سانچے میں ڈالنے سے پہلے ایک دفعہ ہلکا سا اور گوندھیں اور ایک گھنٹہ کے لیے پھر رکھ دیں اور پہلے سے گرم ادون میں 220 c پر 25 سے 30 منٹ تک بیک کر لیں۔

گھر میں بیکری



کیک میں ہوتا ہے۔

اشیاء :

انڈے (چھ عدد) (زردی اور سفیدی الگ کر لیں)

آئسنگ شوگر ایک سو ایک

کیسٹر شوگر ایک چائے کا چمچ

میدہ (چھان لیں) ایک کپ

فلٹنگ کے لینے

کوئنگ چاکلیٹ

مکھن

آئسنگ شوگر

کیسٹر شوگر

انڈا

کریمل ٹاپنگ کے لینے

شوگر

پانی

مکھن

ترکیب :

کیک بنانے کے لیے ایک پیالے میں انڈوں کی

زردی اور آئسنگ شوگر ڈال کر پھینٹیں۔ ایک

دوسرے پیالے میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر خوب

اچھی طرح پھینٹیں کریم کی طرح گاڑھا ہونے پر اس

میں باقی بچی ہوئی آئسنگ شوگر اور کیسٹر شوگر مکس

کریں اس کے بعد اس آمیزے کو انڈے کی زردی

آمیزے میں ڈال کر آہستہ آہستہ مکس کریں۔ میڈہ

ڈال کر احتیاط سے مکس کریں۔

چار عدد ہٹو پیپر شیٹ لیں جس سائز کا کیک تیار کرنا

ہو اسی حساب سے ہٹو پیپر کو کولانی میں کٹ لیں اور

اس پر مکھن لگا کر خوب چکنا کر لیں۔

ایک بڑی ہینک ٹری لیں (جس میں یہ چاروں

پیپر کے سائے آسانی سے رکھے جاسکیں) اس میں

اشیاء :

میدہ

ہٹو پیپر کو چھائیں اور تیار کیے ہوئے کیک کے

آئیزے کو احتیاط سے ایک ہی مقدار میں چاروں

سائچوں پر ڈال کر پھیلائیں۔ ہینک ٹری کو پہلے سے

گرم اوون میں 220°C پر رکھ کر دس منٹ کے

لیے بیک کریں۔ کیک کے ہلکا گولڈن براؤن ہونے پر

اسے اوون سے نکالیں۔

آئسنگ بنانے کے لینے

کوئنگ چاکلیٹ کو ڈبل بوانڈ پر رکھ کر پکھلائیں۔

مکھن اور آئسنگ شوگر کو ایک پیالے میں ڈال کر

خوب اچھی طرح پھینٹیں کریم کی طرح ہونے پر اس

میں پکھلائی ہوئی کوئنگ چاکلیٹ، کیسٹر شوگر، انڈا ڈال

کر مکس کریں۔ فلٹنگ تیار ہے۔

کریمل ٹاپنگ بنانے کے لینے:

ایک سوس پن میں شوگر، مکھن اور پانی ڈال کر گرم

کریں۔ ایک ہینک ٹری میں تیل لگا کر اسے چکنا

کریں۔ جب شوگر مکمل جائے تو آج تیل کر کے اسے

ہلکا سا گرا ہونے تک پکائیں۔ (زیادہ نہیں پکائیں) اس

کے بعد فوراً ہی ہینک ٹری میں ڈال کر پھیلا دیں

اور ٹھنڈا ہونے دیں۔

ایک سرونگ ٹری میں تیار کیا ہوا ایک بھجائیں

اس کے اوپر تیار کی ہوئی فلٹنگ ڈال کر دوسرا کیک

رہیں اس طرح چاروں کیک فلٹنگ لگا کر سینڈویچ کی

طرح رہیں آخر میں کیک پر باقی بچی ہوئی فلٹنگ خوب

اچھی طرح لگائیں۔

شوگر کے آمیزے کو ٹھنڈا ہونے پر چھری کی نوک

سے اٹھا کر بڑے بڑے گولڈن میں توڑیں۔ تیار کیے

ہوئے کیک پر شوگر کے ٹکڑے (کریمل) چھڑک کر

گارنش کریں۔ مزیدادار شین کریمل کیک تیار ہے۔

مینگو کیک

ڈھالی کپ

گھر میں بیکری



سواکپ (باریک کٹ لیں)

سواکپ

ڈیڑھ کپ

چار عدد

پاؤکپ

ڈیڑھ چائے کا چمچ

گارنشنگ کے لیے

ترکیب :

اوون کو 180°C پہلے سے گرم کر لیں۔ دس

اچھ کرے کیک پن میں مکھن لگا کر اسے چکنا کر لیں

اور اس کے بعد اس کے اوپر میڈہ کی باریک تھک چھڑک

دیں۔ میڈہ ہینک ٹری پاؤڈر اور مکس کو ایک بڑے

پیالے میں ایک ساتھ چھان لیں۔ اب اس میں ناریل

شمال کریں۔ ایک بڑے پیالے میں مکھن اور شوگر کو

الیکٹرک مکسر سے درمیانی رفتار پر گرمی ہونے تک

پھینٹ لیں۔ اب اس میں ایک ایک کر کے انڈے

ملائی جائیں اور پختی جانیں۔ دھیمی رفتار سے پھینٹتے

ہوئے اس میں تھوڑی تھوڑی مقدار میں میڈہ شامل

کرتی جائیں۔ اس کے ساتھ ہی دودھ اور کوکونٹ

ایسٹنس بھی تھوڑی تھوڑی مقدار میں ڈالتی رہیں۔

اس آمیزے کو تیار کیے ہوئے کیک پن میں ڈال کر

55-65 منٹ تک بیک کریں۔ چھری یا چاقو

سے کیک چیک کریں۔ اگر وہ صاف باہر آتی ہے تو کیک

تیار ہے۔ اوون میں سے کیک پن نکال کر پین کے

اندرونی کناروں میں چاقو چلائیں تاکہ کیک پن کے

کنارے چھوڑ دے۔ پھر دھیرے دھیرے کیک کو ٹھنڈا

ہونے دیں۔ ریک پر رکھ کر کیک کو مکمل ٹھنڈا کر لیں۔

اب کیک کے اوپر ویٹا فروسٹنگ پیمپلادیں اور اخروٹ

سے گارنش کر کے سرو کریں۔

ویٹا فروسٹنگ بنانے کے لینے

آئسنگ شوگر

کوہاکپ

دوب (چھوٹے چوکور ٹکڑے) ناریل

ایک کپ مکھن (نرم کر لیں)

ایک کپ (گاڑھا ہونا چاہیے) شوگر

ایک چائے کا چمچ

ڈیڑھ کپ

ایک کپ

آدھا چائے کا چمچ

آم

چینی

دہی

ہینک ٹری پاؤڈر

تیل

مکس ڈرائی فروٹ

(باریک کٹے ہوئے)

ہینک ٹری سوڈا

ترکیب :

پیالے میں میڈہ، ہینک ٹری پاؤڈر، ہینک ٹری سوڈا ڈال

کر مکس کریں۔ مکس ڈرائی فروٹ شامل کر کے ساڈا پر

رکھ دیں۔

اس میں تیل شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔

دہی شامل کر کے ایسے مکس کریں کہ آمیزہ ہموار پیسٹ

کی شکل اختیار کر لے۔ اس آمیزے میں آم کے

ٹکڑے شامل کر کے مزید پلینڈ کریں۔ تیار شدہ

آمیزے کو باؤل میں نکال لیں اس آمیزے کو آہستہ

آہستہ میڈہ میں شامل کرتے جائیں۔

ہینک ٹری ٹن کو ہلکا سا چکنا کر کے اس میں کیک کا

آمیزہ ڈال دیں۔ 160°C پہلے سے گرم کیے

ہوئے اوون میں رکھ کر بیک کریں۔ اوون کا درجہ

حرارت کم کریں۔

کیک کی رنگت گولڈن براؤن ہو جائے تو نکال لیں۔

شیشنگ اسٹک ڈال کر چیک کر لیں اگر صاف باہر

آجائے تو کیک تیار ہے۔ اوون سے نکال کر دس منٹ

تک ٹھنڈا ہونے دیں۔

ایزی کوکونٹ کیک

اشیاء :

میدہ

ہینک ٹری پاؤڈر

نمک

ڈیڑھ کپ

ایک چائے کا چمچ

سواکپ

گھر میں بیکری



پانی
وٹلا ہنس
ترکیب :
ایک بڑے پیالے میں آئسنگ شکر کو چھان کر
اس میں پانی اور وٹلا ہنس ملا کر گاڑھا ہونے تک
پکائیں۔

اسپانسی والٹ کیک

اشیاء :
میدہ
دار چینی پاؤڈر
ہیکنگ پاؤڈر
ہیکنگ سوڈا
اور کپاؤڈر
چائے پاؤڈر
لوٹک پاؤڈر
نمک
ہیکنگ
کیسٹر شوگر
وٹلا ہنس
انڈے
گاجر (کدو کی ہوئی)
اُخروت (چوپ کیے ہوئے) ڈیڑھ کپ
شیش
کریم چمچ
ہیکنگ
آئسنگ شوگر
لیوں
(پارک چھلکا تار کر چپ کر لیں)
لیوں کارس
ترکیب :
سودا کپ
دو چائے کے چمچ
ایک چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ
آوھا چائے کا چمچ
ایک چوتھائی چائے کا چمچ
ایک چوتھائی کپ
ڈیڑھ کپ
دو چائے کے چمچ
چار عدد
ٹین کپ
ایک کپ
ایک کپ
ایک کپ
ایک چوتھائی کپ
دھالی کپ
ایک عدد
دو چائے کے چمچ

پیالے میں میدہ چھان کر اس میں دار چینی پاؤڈر،
ہیکنگ پاؤڈر، ہیکنگ سوڈا، اور کپاؤڈر، چائے
پاؤڈر، لوٹک اور نمک ڈالیں۔ ایک پیالے میں کیسٹر
شوگر، ہیکنگ اور وٹلا ہنس ڈال کر خوب اچھی طرح
پھینٹیں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور
مسلل پھینتے رہیں اس کے بعد اسی آمیزے کو میدہ
والے پیالے میں ڈال کر خوب اچھی طرح مکس
کریں۔ گاجر، شیش اور اُخروت شامل کریں۔
ہیکنگ کیک ٹن میں تیل لگا کر اسے چھتا کر لیں۔ تیار
کیے ہوئے آمیزے کو اس میں ڈال کر کیک ٹن کو سٹیل
سے گرم ادون میں 180 C پر رکھ کر
45-55 منٹ تک بیک کریں۔ ایک پیالے
میں کریم چمچ، ہیکنگ، آئسنگ شوگر، لیوں کارس اور
لیوں کا چھلکا ڈال کر مکس کریں۔ کیک کی رکت
گولڈن براؤن ہونے پر اسے ادون سے نکال کر کیک
ڈش میں رکھیں اور کریم چمچ کا آمیزہ اس کے اوپر
لگائیں۔ مزے دار اسپانسی والٹ کیک تیار ہے۔
اُخروت سے گارل کر کے سرو کریں۔

چاکلیٹی کیک بالز

اشیاء :
ایک عدد (درمیانے سائز کا)
بادام
چاکلیٹ چمیس
مجموعہ
کوٹنگ چاکلیٹ
ترکیب :
ایک عدد (درمیانے سائز کا)
آوھا کپ (موٹے کٹے ہوئے)
آوھا کپ
آوھا کپ
حسب ضرورت
کوٹنگ چاکلیٹ کو پھلٹائیں۔ اب ایک برتن میں
مجموعہ اور ایک گلاس پانی ڈال کر مجموعہ کا تار کاٹیں کہ وہ
ایک ہموار سا پیسٹ بن جائے اب اس کی پھٹائی اور
چھلکے یا آسانی نکل جائیں گے وہ نکال کر اس کو قدرے
ٹھنڈا کر لیں۔

گھر میں بیکری



گرم پانی
گرم سوڈا
ترکیب :
خمیری آٹا (Starter) بنانے کے لیے ایک
پیالے میں رٹی کا آٹا گرم سوڈا ڈال کر مکس کریں اور
پلاسٹک کوٹنگ شیٹ سے ڈھک کر 1-2 دن تک
رکھ دیں۔ خوب اچھی طرح پھول کر مکس کرنے لگے تو
اس کا مطلب ہے خمیری آٹا (Starter) تیار
ہے۔ ڈوبانے کے لیے میدہ، نمک اور رٹی کے آٹے
کو چھان کر ایک پیالے میں ڈالیں۔ خمیر کو آوھا کپ
گرم پانی میں مکس کر کے 10-15 منٹ تک
ایک طرف رکھ دیں۔ اس کے بعد خمیر کے آمیزے کو
میدے اور رٹی کے آٹے میں ڈالیں اس میں ہیکنگ،
خمیری آٹا (Starter) اور حسب ضرورت گرم
پانی ڈال کر نرم ڈو گوندھ لیں۔ ایک پلاسٹک کوٹنگ
شیٹ پر تیل لگا کر اسے چھتا کر لیں اور تیار کی ہوئی ڈو کو
اس شیٹ میں لپیٹ کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ڈو
جب خوب پھول جائے تو پلاسٹک شیٹ سے نکال کر
ایک منٹ تک گوندھ لیں اور بریڈ کی شیب میں گول
کر کے تیل لگا کر چکنی کی ہوئی ہیکنگ ڈش میں
رکھیں اور پلاسٹک کوٹنگ شیٹ سے ڈھک کر تیس
منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد شیٹ ہٹا کر ریش
کی مدد سے ڈو کے اوپر پانی لگائیں اور ڈو کے اوپر ذریعہ اور
تھوڑا سا خشک رٹی کا آٹا چھڑک دیں اور ہیکنگ ڈش
کو پہلے سے گرم ادون میں 200 C پر رکھ کر
35-40 منٹ تک بیک کریں۔ ہلکا سنرا ہونے
پر بریڈ کو ادون سے نکال لیں۔ مزے دار رٹی بریڈ تیار ہے۔

ایک پیالے میں کیک کے چھوٹے چھوٹے سے
پیس کر لیں اور ہاتھ سے مسل لیں۔ اب اس میں
بادام، چاکلیٹ چمیس اور مجموعہ والا پیسٹ شامل کر کے
اتنا مکس کر لیں کہ وہ میٹ ہو جائے۔
ہاتھ بنانے کے لیے:

اب ہلکے ہاتھ سے ہاتھ بنائیں اور ان کو پھلٹی ہوئی
چاکلیٹ میں رول کر کے ایک پلیٹ میں رکھتی
جائیں۔ اس کے بعد فریژر میں رکھ کر خوب ٹھنڈا
کریں بہت مزے کی سوٹ چاکلیٹی کیک ہاتھ تیار
ہیں۔

رٹی بریڈ (Rye Bread)

رٹی (Rye) ایک غذائی پودا ہے جو یورپ
شمال اور مشرقی حصوں میں بکثرت پیدا ہوتا ہے اس پر جو
کی طرح خل کے اندر دانے لگتے ہیں جسے رٹی کے
دانے کہا جاتا ہے۔ ان دانوں کو پیس کر رٹی کا آٹا تیار کیا
جاتا ہے۔ باقی بچ جانے والا کوچن پودے کے ڈھنسل
اور بچے وغیرہ جانوروں کے چارے کے لیے استعمال
کئے جاتے ہیں۔ رٹی سے تیار کردہ بریڈ مشرقی یورپ
میں آباد باشندوں کا خاص روایتی بریڈ ہے۔ اس کا ذائقہ
ترشی مائل ہوتا ہے جو اس بریڈ میں خمیری آٹے
(Starter) کے ذریعے پیدا کیا جاتا ہے۔

اشیاء :
رٹی کا آٹا
نمک
ہیکنگ
ثابت ذریعہ
خمیری آٹا (Starter) کے لیے
رٹی کا آٹا
میدہ
خمیر
چار کپ
ایک کھانے کا چمچ
دو کھانے کے چمچ
ایک کھانے کا چمچ
چار کپ
ایک کھانے کا چمچ

سبلی ہیزا

اشیاء :
مشرقی کا قیمہ
آوھا کپ

گھر میں بیکری



میکرونز

اجزا :
 بادام پیسٹ
 شکر
 کنفی کشنر شکر
 اینڈے کی سفیدی
 کوکوپاؤڈر
 اورنج زسٹ
 تازہ ناریل
 حسب ضرورت

ترکیب :
 بادام کو گرائنڈر میں پیس لیں۔
 اورنج کو چمکے سمیت کدوش کریں۔
 اینڈے کی زردی اور سفیدی الگ کر لیں۔
 سفیدی میں کنفی کشنر شکر ملا کر اتنا پیسٹ بنیں کہ
 جھاگ بن جائے پھر شکر بھی شامل کریں۔
 پیسے ہوئے بادام بھی ملا لیں۔
 تازہ ناریل کدو کوش کر کے ڈالیں کوکوپاؤڈر اورنج
 زسٹ بھی اچھی طرح مکس کریں۔
 اس آمیزے کو پائننگ بیک میں ڈال لیں بیکنگ
 پیں میں ہلو ہلو لگا دیں اور میکرونز بیک پائننگ
 بیک میں۔
 بیکنگ پیں کو پہلے سے گرم اوفن میں 180
 سینٹی گریڈ پر 10 سے 15 منٹ کے لیے رکھ
 دیں۔ میکرونز بیک ہو جانے پر ڈال کر پیش کریں۔



نمک سیاہ مرچ پاؤڈر حسب ذائقہ
 نمائو پری
 لسن
 ہری مرچیں
 (چوپ کی ہوئی)
 تیل
 میدہ
 خیر
 نیم گرم دودھ
 شکر
 خیر
 سرخ شملہ مرچ
 (تھوڑا سا لسن کٹ لیں)
 ہری شملہ مرچ
 (تھوڑا سا لسن کٹ لیں)
 زیتون
 حسب پسند
 ترکیب :

سوس پیں میں تیل گرم کر کے اس میں لسن اور
 ہری مرچیں ڈال کر سالتے فراٹی کریں اس کے بعد اس
 میں مرغی کا قہیرہ نمک سیاہ مرچ پاؤڈر نمائو پری ڈال کر
 ہلکی آگ پر فیچے کو بھون کر پکائیں۔ خیر نیم گرم دودھ
 شکر کو ایک پیالے میں ہندو منٹ تک رچھیں میدہ
 کو چھان کر اس میں نمک اور خیر والا آمیزہ ملا کر نرم دودھ
 گوندھ لیں اور پیسٹ بن منٹ تک خیر اٹھنے کے لیے
 گرم جگہ پر رکھ دیں۔ اس کے بعد چھوٹے سائز کے
 ہڈا بنا کر اس میں فیچے کا آمیزہ ڈالیں خیر چھڑک کر
 شملہ مرچیں اور زیتون رکھ کر پہلے سے گرم اوفن میں
 200 C پر رکھ کر 20-25 منٹ تک بیک
 کریں۔ مزیدار بے بی ہڈا تیار ہے گرم گرم سرو
 کریں۔



بہت سہو

تجربہ سہو کا روزانہ استعمال

- جلد کو تروتازہ اور خوشبودار بناتا ہے۔
- جلد کو چمک کی طرح نرم اور صاف بناتا ہے۔
- تھکاپناں اور غلط فہمی دور کر کے۔
- جلد کو دھوپ اور آفتاب سے بچاتا ہے۔
- جلد کو لمبر کے ذرائع اور خمر کیوں سے محروم دراز بنائے محفوظ رکھے۔



بہت سہو - ایشیا کی شہر ترین بیوٹی کریم